

食品ロス削減に向けた大学生の取り組み

くらしき作陽大学 食文化学部 栄養学科 國本あゆみ

I. 背景

岡山県では、食品ロス削減を目指して平成 30 年度より「地域を学んでのこさずたべよう事業」が毎年実施されている。この事業は、次世代を担う子ども達に、早期から食品ロス削減意識を醸成することを目的とし、大学生が主体となり小学生の意識改革とその意欲を促すための教材の作成及び出前講座等を実施するというものである。また、学生がこの事業に取り組むことで、食品ロス削減の重要性を認識し、食品循環資源の再生利用に対する問題意識を育むことも期待される。本学栄養学科学生が主体となり食育実践活動を行った活動内容と成果について 2021 年度の活動を中心に報告する。

II. 大学生の取り組み

1. 児童の現状把握

学校長、栄養教諭に食に関する指導の実施状況や学校給食の残食状況について聞き取りを行った。また、食育出前授業前後にそれぞれ 3 日間、給食の残食量を調査した。

2. フィールドワーク

「地域の特色を学ぶ」ため、地域の特産品の調査や地域の食品ロス削減の活動の調査を行った。

3. 食育出前授業の実施

給食の残食調査やフィールドワークの結果をもとに、学生が指導案と教材を作成し、小学校児童を対象に 45 分間の授業を実施した。

2021 年度は、全学年、全クラスに実施した。学習のめあては、低学年（1・2 年生）、中学年（3・4 年生）が「もったいない」をなくすためにできることは何だろう」、高学年（5・6 年生）は「食品ロスを減らすためにできることは何だろう」とし、給食の残食量について給食の残食調査の写真やクイズを交えながら児童に伝えた。そして、どうすれば給食を残さず食べられるのかについて一緒に考えた。その後、個人で取り組む目標をたてた。最後に、児童が気づいたこと、考えたことなどをワークシートに記入してもらった。その内容は、給食を残さず食べよう、食品ロスを減らそうという児童の強い思いが伝わるものであった。

4. 食育出前授業後の実践活動

食育出前授業後 2 週間、クラス毎に給食を残さず食べた日にシールを貼る取り組みを行った。取り組みの結果、どのクラスも給食を残さないように頑張って食べられていた。また児童は、個人で決めた目標にも取り組んでいた。引き続き継続して残さず食べてもらいたいという思いから、2021 年度は学生がバッジを手作りし、全校児童および教職員にプレゼントした。

そして、期間中に給食をほとんど残さず食べようと頑張っていたため、「残さず食べたで賞」という賞状を全クラスに渡した。

III. 成果および今後の展望

食品ロス削減を目指して食育活動を行うことは、児童の食品ロス削減の意識の醸成に大きく寄与できることが分かった。また、2021 年度は全校児童への食育出前授業や実践活動

を行うことで、学校全体に残さず食べようという雰囲気になり、大変効果的であったと感じた。

本事業に参加した学生にとっても食育活動に取り組む中で、自身の食品ロス削減意識がより高まっていくことが窺えた。生活の中で食品ロス削減を実践している場面も見受けられた。さらに、普段経験できない45分間の食育出前授業を体験できたことは、栄養指導の実践力向上にもつながったと考えられる。そして、給食の残食量が食育出前授業実施後に授業実施前よりも減少していたことで、自分達の授業の効果を感じることができ、喜びと達成感を感じていた。

我々の思いとしては、食育出前授業を機に食事ができるまでに関わっている全ての人へ感謝して食べること、食べ物の命をいただいているということに気付き、食べ物を残すと「もったいない」と感じるようになってほしい。そして、今後もこのような取り組みを続け、児童から家庭そして地域へと食品ロス削減意識の輪を広げていきたいと考えている。